

Porter Angielski

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **45**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.7 kg (57.2%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (5.1%)	78 %	400
Ziarno	Carafa	0.235 kg (7.9%)	70 %	664
Ziarno	Castle Cafe	0.12 kg (4%)	75.5 %	480
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.505 kg (17%)	100 %	30
Ziarno	Czekoladowy Fawcett	0.13 kg (4.4%)	60 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.13 kg (4.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	0 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	---